



RISOTTI

risotto

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto](#)
- [ricetta risotto alla milanese](#)
- [Preparazione soffritto](#)
- [tostatura del riso](#)
- [cottura risotto](#)
- [Lo zafferano](#)
- [Mantecatura](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 4 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Il risotto

Il riso viene prodotto e consumato in tutto il mondo. Il risotto invece è una tecnica tutta italiana di preparare un ingrediente semplice economico e nutriente come, ed in base ai condimenti che vengono scelti, e alla consistenza che si desidera ottenere, può diventare un piatto sublime.

Non sono molte le regole da rispettare per ottenere un risultato eccezionale. Prima regola, il riso: la resa del piatto è direttamente proporzionale alla scelta della materia prima. In Italia possiamo godere di varietà di riso straordinarie come il Carnaroli e il Vialone Nano, la cui caratteristica principale è un chicco consistente e ricco d'amido, infatti è proprio l'amido rilasciato da riso in cottura a creare la famosa consistenza "all'onda" che rende il risotto irresistibilmente vellutato al palato.

Seconda regola, il brodo: affinché anche il condimento più semplice possa trionfare nel piatto il brodo per la cottura del risotto dovrà essere un buon brodo. Certo, se proprio non avete tempo e non avete voglia, usate anche un brodo granulare, o un brodo in gel, ma il risultato non sarà paragonabile. Per un buon risotto con verdure, tipo asparagi, zucchine e funghi andrà bene un brodo vegetale per un sapore delicato, o un brodo di carne se invece desiderate un sapore deciso.

Se decidete invece di preparare un risotto a base di pesce, non c'è scampo, fumetto di pesce (brodo fatto con teste o lisce) o acqua.

ricetta risotto alla milanese

Il procedimento è universale, la tostatura del riso e la mantecatura andranno fatti sempre. Vediamo il più semplice nonché il re dei risotti, il risotto alla milanese.

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di riso Carnaroli o Vialone nano

Mezza cipolla

50 grammi di burro

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 bustina di zafferano

1 litro di Brodo di carne

1 bicchiere di vino bianco secco

2-3 cucchiaini di Parmigiano reggiano



Preparazione soffritto



Si inizia sempre preparando un soffritto, nel caso del risotto alla milanese inieremo con un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, metà del burro indicato (circa 20, 30 grammi) e mezza cipolla bianca tritata finemente. Per evitare che la cipolla bruci è consigliabile aggiungere un pizzico di sale.

tostatura del riso



Quando la cipolla sarà appassita aggiungiamo il riso e lo facciamo tostare bene insieme al soffritto fino a quando sarà lucido. Solo a questo punto sfumiamo con un bicchiere di vino bianco secco e lasciamo evaporare la frazione alcolica.

cottura risotto



Una volta evaporata la frazione alcolica iniziamo ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta. La cottura del riso avverrà in circa 15, 18 minuti.

Lo zafferano



Mentre il riso cuoce aggiungo un mestolo in brodo alla bustina di zafferano e lo sciolgo per bene. Dopo circa 10 minuti di cottura del riso aggiungo nella pentola lo zafferano precedentemente sciolto e continuo la cottura del riso.

Mantecatura



Trascorso il tempo di cottura del riso, quando avremo la giusta consistenza spegniamo il fuoco sotto al tegame e aggiungiamo il restante burro, il formaggio ed eventualmente il pepe. Rigiriamo accuratamente,



copriamo con un coperchio
e lasciamo riposare 2, 3 minuti prima di servire.

risotto asparagi

In questa pagina parleremo di :

- [Gli asparagi](#)
- [Il risotto agli asparagi](#)
- [La preparazione degli asparagi](#)
- [Preparazione del soffritto](#)
- [Preparazione del risotto](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Gli asparagi

Il risotto è uno dei piatti tradizionali dell'Italia, e gli italiani sono gli unici al mondo ad utilizzare questa particolare tecnica di cottura per il riso, che lo mantiene cremoso grazie all'aggiunta del brodo e ben saporito, grazie alle mille ricette. Una delle più semplici e delicate è quella con gli asparagi. Gli asparagi sono piante botanicamente definite *Asparagus officinalis* appartenenti alla famiglia delle *liliaceae* ed erano coltivati nel bacino del Mediterraneo già dall'età del ferro, molto rinomati tra gli Egizi e soprattutto tra i Romani, che nel II secolo avanti Cristo avevano già sviluppato manuali di coltivazione e preparazione delle pietanze. L'asparago rimase una pianta mediterranea fino al Seicento, quando fu conosciuto anche in Francia e successivamente in Inghilterra. Il nome deriva dal greco *aspharagos*, ma curiosamente sembra che questo popolo non li abbia mai coltivati. L'asparago è anche una pianta diuretica, con molte proprietà officinali come è facile intuire dal nome botanico. A seconda della varietà d'asparago inoltre, variano anche le esigenze culturali, con alcune specie che addirittura possono crescere in assenza di luce.

Il risotto agli asparagi

Il risotto agli asparagi ha una preparazione molto semplice, anche se con i tempi di cottura generalmente richiesti per il riso.



Comunque in 30 minuti può essere preparato e servito in tavola.

Per un risotto per quattro persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

350 gr di riso per risotti

250 gr di asparagi

1 lt di brodo vegetale

1 cipolla bianca media

70 gr di parmigiano grattugiato

50 ml di vino bianco

1 noce di burro

pepe bianco

La preparazione degli asparagi



Mettete a scaldare bene il brodo fino ad ebollizione e quindi lavate gli asparagi. Privateli della base del fusto, la più dura. Dovrete tagliare circa un centimetro. Quindi poneteli a sbollentare nel brodo per 3 o 4 minuti. Toglieteli quindi dal brodo e lasciateli raffreddare per qualche minuto. Tagliate quindi le punte per intero, per circa 2 centimetri, mentre il resto del fusto dovrà essere tagliato a rondelle piccole. Tenete da parte due o tre punte per piatto che serviranno da decorazione.

Preparazione del soffritto



Tritate quindi la cipolla

finemente e ponetela in un tegame con cinque cucchiaini d'olio per iniziare a soffriggerla a fuoco moderato. Una volta dorata sfumate un goccio di vino e aumentate il fuoco al massimo. Ponete quindi il riso a tostare 2 minuti e abbassate di nuovo il fuoco appena al di sopra del minimo.

Preparazione del risotto



Ora ponete il riso di lato e mettete sull'altro lato gli asparagi per farli insaporire 2 minuti con l'olio e un goccio di vino, quindi mescolate il tutto e iniziate a sfumare il vino restante. Una volta sfumato iniziate ad aggiungere il brodo come di consueto, per mantenere il riso cremoso e compatto man mano che si cuoce e aumenta di volume. Fate cuocere per il tempo indicato in confezione, ricordando di salare 5 minuti prima di fine cottura.

Spegnete quindi il risotto e aggiungete la noce di burro per mantecare. Impiattate e mettete una manciata di parmigiano sul riso con due o tre punte a decorare.

risotto funghi

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto](#)
- [Il risotto ai funghi](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Cucinare il risotto](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:35:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto

Il risotto è uno dei piatti più classici e famosi della tradizione culinaria italiana, molto conosciuto ed imitato anche nel resto del mondo, in cui il tipo di cottura del riso è nettamente diverso rispetto a quello tipico che si utilizza nel nostro paese. Infatti il risotto cucinato all'italiana è sempre molto cremoso, grazie alla tostatura e all'aggiunta costante di brodo. La tostatura in particolare è quella che rende così particolare il risotto italiano. La sua cremosità è data dall'amido che con la tostatura viene intrappolato nell'interno del chicco, che si gelatinizza durante la cottura, provocandone la legatura tra loro. Anche la varietà del riso italiano contribuisce a questa cremosità, con contenuti di amido maggiori. Le varietà utilizzate e adatte al risotto sono per prima il Carnaroli e l'Arborio, ma si possono utilizzare anche il vialone nano e il Maratelli. La tostatura va effettuata per un paio di minuti a fuoco alto, cuocendo il riso con un grasso, come il classico olio o il burro e similari.

Poi il riso va cotto con gli ingredienti che possono variare, ma sempre a fuoco basso e con l'aggiunta costante del brodo, la cui natura dipende dalla ricetta. In questo modo il riso, assorbendo il brodo, non si disidrata, perdendo così comunque l'amido. Volendo si può utilizzare la tostatura separata per poi unire il riso agli altri ingredienti già parzialmente soffritti e cotti. Questo procedimento in genere regala sapori più forti provenienti dagli ingredienti. Mantenendo quindi l'umidità si mantiene anche la cremosità del risotto.

Il risotto, come la pasta, può essere cotto con ingredienti vegetali, di carne o di pesce, ma a differenza di questa la cottura avviene insieme al riso, e non separatamente per poi essere unire il

condimento a fine cottura.

Il risotto ai funghi

Preparare un risotto ai funghi è molto semplice e veloce. Per quattro persone avrete bisogno dei seguenti ingredienti.

300 gr di riso per risotti

350 gr di funghi a vostra scelta, possibilmente porcini

1 cipolla bianca media

30 gr di burro

50 gr di parmigiano grattugiato

1 lt di brodo vegetale

100 ml di vino bianco

sale e pepe

1 ciuffo di prezzemolo

olio d'oliva



Preparare gli ingredienti



Per iniziare dovrete sminuzzare finemente la cipolla, tritare il prezzemolo, e tagliare a fettine i funghi. Mettete il brodo a riscaldare, per averlo ben caldo durante la cottura del riso.

Quindi ponete 10 cucchiaini di olio in una pentola bella grande e fonda, mettete la cipolla e iniziate a dorarla a fuoco medio.

Cucinare il risotto



Una volta dorata la cipolla, alzate la fiamma al massimo e ponete il riso a tostare per un paio di minuti. Quindi abbassate la fiamma tra il minimo e il medio, spostate il riso su un lato e mettete i funghi sull'altro lato, facendo cuocere in questo modo per altri due minuti prima di mescolare bene gli ingredienti. Ora mettete il vino e lasciate sfumare, mescolando bene.

Non vi resta che attendere il tempo di cottura indicato in confezione, generalmente tra i 16 e i 20 minuti, aggiungendo costantemente il brodo in modo da mantenere umidità e cremosità. Salate e pepate a piacere 5 minuti prima della fine della cottura.

Una volta cotto il risotto aggiungete il burro, fate mantecare bene e poi mettete il parmigiano e il prezzemolo. Quindi servite il riso ben caldo su un piatto piano.

risotto gamberetti

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto ai gamberetti](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Il soffritto](#)
- [La tostatura del riso](#)
- [La cottura del risotto](#)
- [Gli altri ingredienti](#)
- [Aggiungere gli ingredienti](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 4 €

Tempo totale di esecuzione

00:35:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto ai gamberetti

Il risotto ai gamberetti è un piatto fresco e vivace, ottimo per l'estate in riva al mare o nei ristoranti di qualsiasi categoria. La sua preparazione è quella classica dei risotti, semplice e relativamente veloce. Se usate i gamberetti surgelati ricordate di scongelarli per tempo.

Gli ingredienti

Il risotto ai gamberetti non necessita di molti ingredienti ma questi devono essere di grande qualità, in particolare i gamberetti, per cui dovrete rivolgervi alla vostra pescheria di fiducia o altrimenti potrete anche comprarne di già sgucciati congelati sfruttando una buona marca. Per un risotto da quattro persone procuratevi dunque:

350 gr di riso da risotti Arborio o Carnaroli

300 gr di gamberetti freschi o surgelati già sgucciati

20 cl di vino bianco



1 limone piccolo

1 cipolla piccola

del pepe nero

1 ciuffo di prezzemolo

40 gr di burro

1lt di brodo di pesce o vegetale

Il soffritto



Per prima cosa dovrete iniziare a preparare il classico soffritto per la cipolla. Tritatela quindi molto finemente e ponete quasi tutto il burro (lascerete una noce per mantecare) in una pentola ben ampia e fatelo sciogliere a fuoco basso. Ponete quindi la cipolla a soffriggere aumentando leggermente il gas finché questa non diviene trasparente.

La tostatura del riso



Una volta dorata la cipolla alzate la fiamma ad un punto vivace e mettete a tostare il riso per un minuto mescolando bene, per poi abbassare di nuovo la fiamma.

La cottura del risotto



Una volta tostato il riso iniziate a sfumare il vino. Mettete la fiamma a fuoco moderato e attendete che tutto il vino evapori, mescolando bene. Una volta completata l'operazione iniziate ad aggiungere il brodo come bella procedura classica di cottura dei risotti. Aggiungete lentamente il brodo lasciando sempre il risotto ben cremoso ed umido.

Gli altri ingredienti



Se avete scelto i gamberetti freschi questi dovranno essere passati in padella con dell'olio extravergine d'oliva per circa 5 minuti, quindi sgusciati e private delle teste, con cui può essere preparato un buon brodo di pesce. Il limone invece va grattugiato di tutta la sua parte gialla e quindi ne va spremuta una metà. Tritate inoltre il prezzemolo stabilendo la quantità a vostro piacere.

Aggiungere gli ingredienti



Quindi a circa 5 minuti dalla fine della cottura del riso aggiungete la scorza grattata del limone, un pochino di succo di limone a vostro piacere (facoltativo) e i gamberetti. Portate quindi a fine cottura.

La preparazione finale



Osservate i tempi di cottura indicati in confezione e quindi spegnete il gas. Mantecate con una noce di burro e aggiungete il prezzemolo a piacere. Quindi servite ancora caldo.

risotto limone

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto al limone](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Il soffritto](#)
- [Il riso](#)
- [Il succo di limone](#)
- [La cottura](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 1 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto al limone

Il risotto al limone è un piatto fresco ed estivo, ottimo per allietare le giornate calde. Comunque essendo un risotto può essere cucinato anche durante l'inverno. A rinfrescare il piatto è infatti il sapore asprigno del limone, a cui si aggiunge il gusto del prezzemolo, ottimo con questo agrume. Per chi non avesse mai provato questo piatto inusuale, la realizzazione è estremamente facile, e sicuramente piacerà agli amanti dell'agrume giallo. Un piatto inoltre che stupirà i vostri ospiti, specie se accompagnato da un buon Vermentino ligure.

Gli ingredienti

Per cucinare il risotto al limone vi bastano pochi ingredienti che probabilmente avrete già in casa. Per una ricetta da quattro persone procuratevi quindi:

350 gr di riso da risotto, Carnaroli o Arborio

½ cipolla bianca



50 cl di vino bianco

2 limoni medi

40 gr di burro

70 gr di parmigiano

1 lt di brodo vegetale

1 ciuffo di prezzemolo

pepe nero

Preparare gli ingredienti



Questo risotto è molto semplice da fare, anche nelle preparazioni preliminari, che consistono nel tritare finemente la cipolla e grattando la buccia di uno dei due limoni che avete a disposizione. Nel grattare la buccia dovrete asportare solo la parte gialla senza grattare la parte bianca che è quella amara.

Il soffritto



Iniziate quindi con un soffritto classico. Mettete 30 gr di burro in una pentola grande e accendete il fuoco a fiamma media. Fate sciogliere tutto il burro e quindi mettete a soffriggere la cipolla. Quindi una volta resa trasparente la cipolla alzate la fiamma e mettete il riso a tostare per uno o due minuti, per poi rimoderare la fiamma.

Il riso



Quindi una volta tostato il riso iniziate a sfumare il vino bianco, facendo in modo che evapori quasi del tutto. Una volta sfumato il vino iniziate la classica cottura con l'aggiunta costante e lenta di brodo vegetale.

Il succo di limone



Intanto che il riso va nella sua cottura, prendete i limoni e tagliateli in due. Per una metà tagliate tre rondelle per la decorazione sul piatto, e poi spremete tutto con lo spremiagrumi.

La cottura



Naturalmente dovrete tenere i tempi di cottura del riso riferiti in confezione. A circa 7 minuti dalla fine della cottura aggiungete la scorza di limone grattugiata e il succo di limone. Mescolate bene e continuate ad aggiungere brodo alla bisogna.

La preparazione finale



Infine tritate bene il prezzemolo, grattugiate il parmigiano e salate il riso. Arrivati a cottura mantecate con il burro rimanente e il parmigiano. Quindi impiattate ben caldo con una manciata di prezzemolo e tre rondelle di limone a decorazione. Pepate a piacere lasciando il macinino sul tavolo. Il pepe consigliato è quello bianco.

risotto pescatora

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto alla pescatora](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare le conchigliacee](#)
- [Preparare i calamari e i gamberi](#)
- [Preparare il riso](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 5 €

Tempo di preparazione

01:40:00

Tempo di preparazione

00:40:00

Tempo di cottura

00:60:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto alla pescatora

Il risotto alla pescatore è un piatto conosciuto e apprezzato della cucina italiana, ottimo in tutte le stagioni grazie alla freschezza degli ingredienti. Questi infatti sono la componente più importante per una buona riuscita della pietanza, che in realtà non è affatto complicata da preparare.

Gli ingredienti

Per preparare il risotto alla pescatora dovrete scegliere il pesce migliore e fresco, per ottenere il piatto più gustoso. Per quattro persone dovrete procurarvi:

300 gr di riso

½ kg di cozze

½ kg di vongole

½ kg di calamari o polipetti

½ kg di gamberi



2 spicchi d'aglio

1 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

½ litro di brodo di pesce

50 cl di vino bianco

olio extravergine d'oliva

prezzemolo

Preparare le conchigliacee



Come in tutti gli altri casi le cozze e le vongole vanno preparate facendole spurgare in acqua salata possibilmente per almeno 12 ore. Le cozze vanno inoltre pulite, strofinando le conchiglie con una retina per eliminare tutti i residui e per eliminare le barbette.

Una volta spurgate prendete una padella fonda, ponete un filo d'olio e fate dorare, quindi ponete le cozze e le vongole per farle aprire a fuoco vivace. Spegnete appena tutte le conchiglie saranno aperte. Quindi filtrando con un colino munito di tessuto separate le i molluschi dal liquido, tenendo entrambi da parte. Inoltre dovrete lasciare due cozze e due vongole per persona nella conchiglia per la decorazione del piatto, mentre le altre dovranno essere private della conchiglia.

Preparare i calamari e i gamberi



Lavate bene i calamari o i polipetti e i gamberi. Ora tritate finemente il sedano e la carota, e poneteli a

dorare con l'aglio in una padella ben fonda con 5 cucchiaini d'olio. Quindi ponete prima i gamberi e dopo qualche minuto che saranno arrossati aggiungete i calamari o i polipetti.

Quindi aggiungete lentamente 25 cl di vino e portate a fine cottura il preparato, pronto quando i calamari saranno teneri. Quindi spegnete il fuoco e sgusciate i gamberi gettando il carapace ma lasciando una testa a persona per decorare il piatto.

Preparare il riso



Ora tritate la cipolla, mettetela a dorare in una pentola capiente con cinque cucchiaini d'olio, quindi mettete il riso a tostare a fiamma vivace per un paio di minuti massimo, abbassate quindi leggermente la fiamma e mettete il resto del vino a sfumare. Una volta sfumato mettete il liquido delle cozze e delle vongole che avevate lasciato da parte e abbassate la fiamma, in modo che non evapori ma venga assorbito lentamente dal riso per cinque minuti prima di aggiungere i calamari e i gamberi. Lasciate cuocere ancora per cinque minuti prima di aggiungere le vongole e le cozze e portare quindi il riso a fine cottura. Naturalmente dovrete, come in tutti i risotti, aggiungere lentamente il brodo per mantenere il riso cremoso.

Una volta cotto impiattate con una manciata di prezzemolo, ponendo in ogni piatto le decorazioni messe da parte.

risotto piselli

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto ai piselli](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Il soffritto](#)
- [I piselli](#)
- [Tostare il riso](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 1 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto ai piselli

Il risotto ai piselli non è tra i risotti più cucinati in generale, a cui vengono preferiti in genere quelli ai funghi o agli asparagi solo per fare due esempi. Come tipo di risotto è molto delicato, sia nei gusti che nella sostanza. I piselli aggiungono un tocco di freschezza che lo rende un piatto buono anche d'estate. Un tocco di freschezza in più può essere aggiunto da qualche fogliolina di menta a piacere, o con del prezzemolo fresco tagliato finemente. Questo risotto quindi è una valida alternativa ai soliti risotti, utile per sorprendere i vostri ospiti con un piatto nuovo e suggestivo.

Gli ingredienti

Il risotto ai piselli si cucina con pochi ingredienti, da scegliere se freschi o surgelati, come i piselli, e altri che si hanno comunemente in casa. Per un risotto da quattro persone bastano infatti:

350 gr di riso da risotti Arborio o Carnaroli

350 gr di piselli novelli freschi o surgelati



1 cipolla bianca

50 cl di vino bianco

70 gr di parmigiano

40 gr di burro

1 lt di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

pepe nero

Il soffritto



Iniziate la preparazione di questo piatto dal soffritto. Quindi iniziate dal classico trito di cipolla, da tagliare finemente. Quindi in una pentola ampia mettete 30 gr di burro e tre cucchiari d'olio extravergine e fate scaldare bene prima di mettere la cipolla a soffriggere.

I piselli



Se avete scelto l'opzione con i piselli freschi, mentre scaldate il brodo vegetale, fateli sbollentare per qualche minuto nel brodo e poi toglieteli con un mestolo forato per metterli da parte.

Quando la cipolla si è fatta trasparente aggiungete i piselli e iniziate a insaporire bene nel soffritto aggiungendo anche del pepe appena macinato. Lasciate andare per qualche minuto e poi scostate tutti i piselli su un lato.

Tostare il riso



Quindi ora alzate la fiamma e mettete tutto il riso nella parte della pentola libera dai piselli. Fate tostare il riso per un minuto, massimo due, girandolo continuamente e abbassate subito la fiamma a gas medio. Iniziate quindi a sfumare il vino, mescolando spesso finché non evapora del tutto.

La preparazione finale



Lasciate cuocere il riso secondo i tempi di cottura indicati in confezione mentre aggiungete il brodo vegetale, lentamente come nella consueta preparazione dei risotti italiani. Continuate ad aggiungere il brodo facendo gonfiare lentamente il riso. Nel frattempo grattate il formaggio e salate negli ultimi minuti. Una volta pronto mantecate con il burro rimanente e con il parmigiano, quindi impiattate e servite ben caldo.

risotto porri

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto ai porri](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare il soffritto](#)
- [Preparare i porri](#)
- [Tostare il riso](#)
- [La cottura del riso](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 1 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto ai porri

Il risotto ai porri è un'altra delle tante ricette povere italiane che nel corso del Novecento è divenuta una prelibatezza. Nato dalla tradizione contadina del nord, questo piatto oggi può far tranquillamente parte, e ne è già parte in molti casi, delle carte dei ristoranti più rinomati, grazie ad un gusto delicato e leggero. Un piatto vellutato da gustare anche in estate, con uno degli ortaggi più italiani che ci siano, anche se in verità è la Francia la nazione che più ama il porro.

Gli ingredienti

Per cucinare il risotto ai porri gli ingredienti necessari sono pochi e molto comuni, tanto che probabilmente non sarà necessario nemmeno acquistarli in quanto saranno probabilmente già nelle vostre case.

Per un risotto da quattro persone procuratevi quindi:

350 gr di riso per risotti Carnaroli



4 porri

20 cl di vino bianco

1 cipolla bianca media

70 gr di parmigiano

1 lt di brodo vegetale

del pepe nero

olio extravergine d'oliva

Preparare il soffritto



Iniziate con la solita preparazione per il risotto, ovvero il soffritto, stavolta di sola cipolla. Quindi tritate finemente la cipolla e ponetela in una pentola ampia con cinque cucchiari d'olio extravergine d'oliva.

Preparare i porri



Quindi iniziate a preparare i porri, tagliandoli a rondelle. Tagliateli fini e poi ponete anche questi in una padella con 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva. Accendete il gas sul fornello piccolo e mettetelo al minimo in modo da far sudare i porri senza friggerli. Lasciate andare una decina di minuti senza mai friggere, quindi lasciate da parte.

Tostare il riso



Nel frattempo accendete il gas a fiamma media alla pentola con la cipolla e iniziate a soffriggerla. Una volta resa trasparente alzate la fiamma e ponete a tostare il riso per un minuto, girandolo bene, per poi rimettere la fiamma a metà.

La cottura del riso



Iniziate quindi la cottura del riso con la classica sfumatura del vino bianco. Mettetelo tutto nella pentola e mescolate bene il riso fino a fare evaporare. Quindi iniziate la classica e lenta aggiunta di brodo come avviene in ogni risotto, lasciando sempre il riso umido e cremoso.

La preparazione finale



Quindi lasciate cuocere il riso secondo il tempo indicato in confezione aggiungendo di tanto in tanto il brodo. Nel frattempo grattugiate il parmigiano e cinque minuti prima della fine cottura aggiungete i porri tagliati e sudati in padella. Mescolate bene e portate a fine cottura. Quindi spegnete il gas e mantecate con una noce di burro e con del parmigiano grattugiato a piacere. Quindi impiattate e servite ben caldo.

risotto salmone

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto al salmone](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione del mantecato](#)
- [Preparare il salmone](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Il salmone](#)
- [Il riso](#)
- [La cottura del risotto](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:35:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Il risotto al salmone

Il risotto al salmone è un piatto relativamente nuovo per la cultura culinaria italiana che ha assorbito questo pesce “poco mediterraneo” a partire dal dopoguerra. È un piatto fresco e gustoso, da provare con gli amici e di facile realizzazione.

Gli ingredienti

Per un buon risotto al salmone è chiaramente fondamentale la scelta del miglior pesce per dare sapore alla preparazione. Potete rivolgervi al vostro pescivendolo di fiducia o prendere dei classici tranci al supermercato. Gli altri ingredienti saranno probabilmente già nella vostra casa.

Per un risotto da quattro persone dovrete quindi avere a disposizione:

350 gr di riso da risotti Arborio o Carnaroli

200 gr di salmone in tranci



1 porro

½ limone

20 cl di vino bianco

30 gr di parmigiano

alcuni rametti di timo

2 spicchi d'aglio

10 gr di burro

del pepe nero

olio extravergine d'oliva

La preparazione del mantecato



Per prima cosa preparate il mantecato alle erbe tritando bene il timo e grattando finemente la buccia del limone. Uniteli quindi al burro in una scodellina e lavorateli con la forchetta per amalgamarli.

Preparare il salmone



Per prima cosa dovrete sfilettare il salmone o se avete acquistato i tranci privarlo della pelle con l'aiuto di un coltello affilato. Tirate la pelle facendo scorrere la lama al punto di disgiunzione. Quindi tagliate il salmone a dadini e mettete da parte.

Preparare gli ingredienti



Nel passo successivo sbucciate l'aglio, quindi tagliate il porro a rondelle e poi tritatele finemente. In un pentolino antiaderente ponete quindi 3 cucchiari d'olio, mentre cinque cucchiari verranno posti in una pentola grande.

Il salmone



Ponete quindi l'aglio nel pentolino e iniziate a scaldare a fiamma media per farlo dorare. Quindi aggiungete i salmone e fatelo rosolare un paio di minuti per poi abbassare la fiamma e cuocerlo per circa dieci minuti. A cottura ultimata togliete l'aglio da pentolino e lasciate riposare il salmone.

Il riso



Nella pentola invece ponete il porro a soffriggere leggermente e una volta sudato alzate la fiamma per tostare il riso per un minuto prima di abbassare nuovamente la fiamma. Quindi mettete il vino a sfumare

fino a farlo evaporare del tutto.

La cottura del risotto



Quindi iniziate ad aggiungere lentamente e costantemente il brodo come nella classica preparazione del risotto. Lasciate andare la cottura fino a circa 7 minuti dalla fine e quindi aggiungete il salmone, mescolando bene e facendo insaporire.

La preparazione finale



Prendete quindi il mezzo limone e spremetelo, versando il succo nel risotto a circa 5 minuti dalla fine della cottura. Quindi finite di cuocere e mantecate con il burro alle erbe preparato inizialmente. Mescolate bene e impiattate ancora caldo con qualche foglia di prezzemolo a decorazione. Servite con del pepe nero e del parmigiano a scelta accanto.

risotto salsiccia

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto con la salsiccia](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare le salsicce](#)
- [Il soffritto](#)
- [Tostare il riso](#)
- [La cottura del risotto](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta per 4 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:35:00

Tempo di preparazione

00:15:00

Tempo di cottura

00:20:00

Il risotto con la salsiccia

Il risotto con la salsiccia è un classico del centro Italia, zona di produzione della carne di maiale per eccellenza. Semplice, veloce e gustoso, questo risotto può essere cucinato sia in bianco che con la passata di pomodoro. Nella prima veste è più fresco ed adatto per il periodo estivo, mentre in inverno la passata di pomodoro aggiunge nutrimento e consistenza per combattere il freddo. Oggi presentiamo la ricetta senza pomodoro, quella originale tra l'altro, da proporre ai vostri amici nelle giornate primaverili. Questa è da preferire alla ricetta più "invernale" con la salsa proprio per la sua leggerezza, oggi che spesso la vita risulta molto sedentaria. Molto amato nel Lazio e in Toscana, questo risotto è un classico domenicale delle famiglie.

Gli ingredienti

Cucinare il risotto con le salicce è pratico e veloce, con la solita procedura per la cottura dei risotti. Gli ingredienti sono pochi e classici, e vi basterà acquistare delle buone salsicce dal vostro macellaio di fiducia per avere un piatto gustoso.

Per un risotto da quattro persone dovrete quindi avere:

350 gr di riso per risotti Carnaroli o Arborio

300 gr di salsicce di maiale

½ cipolla bianca media



70 gr di parmigiano

20 cl di vino bianco

1 bustina di zafferano

1lt di brodo di carne

del pepe nero

olio extravergine d'oliva

1 noce di burro

Preparare le salsicce



Per prima cosa spellate le salsicce per tagliarle a pezzi. Come al solito incidete longitudinalmente le salsicce e quindi tirate via la pelle per tagliarle così in pezzi.

Il soffritto



Iniziate quindi a preparare il classico soffritto tritando finemente la cipolla per porla in una pentola ampia con cinque cucchiari d'olio. Fate andare a fuoco medio finché non diviene trasparente. Quindi aggiungete le salsicce a dorare, facendole rosolare bene su tutti i lati e mescolando bene.

Tostare il riso



Una volta rosolata la salsiccia alzate la fiamma e mettete a tostare il riso per un minuto. Quindi riabbassate la fiamma a gas medio e iniziate a sfumare il vino, mescolando bene per insaporire.

La cottura del risotto



Iniziate quindi la classica procedura di cottura del risotto aggiungendo lentamente e costantemente il brodo per mantenere il riso cremoso. In una ciotola inoltre mettete lo zafferano e versate un pochino di brodo per scioglierlo.

La preparazione finale



A cinque minuti dalla fine della cottura del riso aggiungete lo zafferano sciolto e grattate il parmigiano. Arrivati a cottura mantecate con il formaggio e una noce di burro, e spolverate con del pepe nero a piacere. Impiattate e servite ben caldo.